



Grand Blanc de Sannes

AOP Luberon - Blanc 2021

Agriculture Biologique



Une belle robe jaune paille aux reflets dorés. Issu de nos plus belles parcelles d'ugni blanc, le Grand Blanc de Sannes s'associe également à la gourmandise du Vermentino et à la complexité du Grenache. Déjà, la fougue de sa jeunesse s'exprime avec une élégance harmonieuse.

Assemblage

- 35% Ugni Blanc
- 35% Vermentino
- 30% Grenache Blanc

Âge de la vigne

Ce vin provient d'une sélection parcellaire de vignes de 25 ans de moyenne d'âge et d'ugni blancs centenaires plantés en 1926.

Accord mets/vins

"En ce début d'année, nous avons proposé cette cuvée en association avec le plat "Homard-carottes au jus de homard et sarrasin torréfié". Il était indispensable d'associer à ce plat un vin de caractère, avec de l'intensité et une certaine fraîcheur. Ce vin allie un beau volume en bouche à des arômes fleuris et délicats. Il offre de plus, une finale minérale et pleine de relief grâce à de beaux amers"

Guy Savoy - Meilleur Restaurant du Monde

Méthodes culturales

Certification biologique ECOCERT depuis le millésime 2020. Taille en cordon de royat double, ébourgeonnage et pré-tri avant récolte. Travail du sol (labour). Pressurage direct sous azote.

Vinification en barriques pour 25% de la cuvée (avec une majorité de chêne Français en 225l et 500l et deux 500l en acacia) et pour les 75% restants vinification en cuve inox avec levures sélectionnée à 19°C

Batonnage 2 mois et élevage en cuve inox 8 mois,

Au mois de juin : assemblage final filtration et mise en bouteille,

Vinification sans soufre, sulfitage à partir de l'assemblage.

SO2 total 80mg - TAVA 13,5%

Equilibre
Aromatique



www.chateaudesannes.fr

#chateaudesannes

